

Ganz einfach unwiderstehlich – Suppen

Honnefer Kartoffelsuppe ^{2,f)}

mit Lauch, Zwiebeln, Speck und Sahne

Tomatencremesüppchen ^{2,f)}

Angedünstete Speck- und Zwiebelwürfel mit geschälten Tomatenstücken aufgekocht und mit Gewürzen abgeschmeckt. Zum Schluß mit einem Tupfer Sahne verfeinert.

Höhnerzupp

mit Nüdelchen und kleingeschnittene Champignons.

je Portion 4,90

Aus heimischen und benachbarten Schrebergärten

Großer bunter Salatteller mit knackfrischen Salaten der Saison in unserem Dressing, verfeinert mit Paprikastückchen, Radischenscheiben, Möhren und Frühlingszwiebeln.
Auf Wunsch, servieren wir unser selbstgebackenes geröstetes Brot.

Unser beliebtes Joghurt-Sauerrahmdressing ^{f)} ist hausgemacht und ohne Konservierungsstoffe.

Vitaminstoss Salatteller, mit frisch gebratenen Champignons und Zwiebelringen. 12,20

Schlot met Brotuffele ²⁾ Salatteller, obenauf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln. 13,50

Ratsherrensalat Salatteller mit gebratenen Fleischstreifen vom Eifelrind, vermengt mit frisch gebratenen Champignons und Zwiebeln. 18,50

Beilagensalat 4,90

Krautsalat 4,90

Kleine und Große Schlemmereien für Genießer

2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln ²⁾

Mit Speck und Zwiebeln.

8,20

Franz-Josefs Leibspeise ^{a,e,g,2)}

Pikante Petersiliensülze mit hausgemachter Remouladensauce und mit leckeren Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

11,50

Leckermannstoast ^{a,e,f,i)}

Neben einem knackigen Salat werden 2 zarte Schweinemedallions auf Toast angerichtet. Diese werden mit gegrillter Ananas belegt, mit etwas Sauce Hollandaise einem Tupfer Preiselbeeren abgerundet.

14,60

Bergbauern Schmaus ^{h,f,2)}

Neben einem knackigen Salat werden 2 zarte Schweinemedallions mit deftig gebratenem Speck und Zwiebeln auf hausgemachtem Brot angerichtet anschließend mit Bergkäse überbacken.

15,20

Alle Preise in Euro

1) mit Farbstoff, 2) mit Nitrit Pökelsalz, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel, 6) mit Phosphat, 7) Chininhaltig, 8) Koffeinhaltig, 9) mit Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere



Nit Fleisch, nit Fisch...

Gebackener Camembert *f,e)*

Der Camembert wird knusprig braun gebraten. Das verstärkt den Geschmack und schafft einen interessanten Kontrast zu dem Preiselbeergelee. Frittierte Petersilie und getoastetes Weißbrot mit Butter runden das Ganze ab.

10,50

Allgäuer Käsespätzle *f)*

Spätzle werden mit dreierlei Käsemischung vermengt, obenauf geschmorte Zwiebeln. Dazu servieren wir einen Salat.

12,20

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark *f)*

4,80

Ofenkartoffel „Schweizer Art“ *f)*

Scheibe für Scheibe wechseln sich Kartoffel und Tomate ab, das Ganze wird mit Gouda überbacken und danach mit unserem hausgemachtem Kräuterquark serviert.

9,60

Markt-Pfanne -vegan!

Leckere Bratkartoffel werden mit Zwiebeln, frischen Champignons und Paprika gebraten. 11,40

Schnitzeljagd Frisch und regional aus der Eifel

Alle Schnitzel werden aus dem Schweinerücken geschnitten
und saftig in der Pfanne gebraten.

Wir bieten 3 verschiedene Schnitzel-Portionsgrößen an:

S = ca. 100 g für 9,80

M = ca. 200g für 13,80

L = ca. 300g für 16,50

Schniposa *a,e)*

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Salat.

Jägerschnitzel *a,e,f)*

Paniertes Schnitzel mit Champignons in Rahm, Pommes frites.

Westerwälder Schnitzel *a,e,2)*

Mit gebratenem Speckstreifen und Zwiebeln auf leckeren Bratkartoffeln.
Wer Wind sät,

Paprika-Schnitzel *a,e,f)*

Schnitzel mit Paprika-Rahmsoße, Pommes frites.



Alle Preise in Euro

Hausmanskost aus unserer Gegend

Mettwurst-Pfanne "Altes Rathaus" ^{i,2,3,4)}

Deftige Mettwurst in einer Pfanne mit Zwiebelringen, Paprika und leckeren Bratkartoffeln gebraten. – Ein Essen für den großen Hunger.

13,80

Himmel un Ääd ^{f,2,3,4)}

Die Äpfel vom rheinischen Himmel mit den Kartoffeln aus der Erde haben diesem typischen rheinischen Gericht den Namen gegeben. Obenauf gehört noch gebratene Blutwurst, wie sie früher daheim selbst gemacht wurde, und Zwiebeln.

12,20

Lendchenpfanne "Westerwälder Art" ²⁾

Gegrillte Schweinemedallions auf knusprigen Bratkartoffeln mit gebratenem Speck und Zwiebeln belegt. Dazu servieren wir einen Salat.

18,80

Bratwurst vom Eifelschwein

Leckere, leicht grobe Bratwurst mit Bratkartoffeln und Senf.

8,90



Rumpsteaks für Erwachsene **Frisch und regional aus der Eifel**

Für Steak-Liebhaber ist bei diesen Kombinationen zunächst eine Portion von 300g Frischfleisch vorgesehen. Wenn Sie die kleinere Portion (200g) wünschen, bestellen Sie das bitte ausdrücklich, da wir sonst unsere „Normalportion für Steak-Liebhaber“ servieren.

Selhofer Orkan ²⁾

Ein zartes Rumpsteak, rosa gegrillt, unter einem Berg von gebratenen

300g 28,50

Zwiebeln. Dazu gehört natürlich eine Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

200g 23,50

Honnefer Oberbürgermeisterteller ^{f)} - Ein Essen für Fleischliebhaber!

Dieses Rumpsteak wird rosa gebraten, mit grob geschrotetem Pfeffer gewürzt

300g 28,50

und mit hausgemachter Kräuterbutter angerichtet. Dazu servieren wir einen Salat.

200g 23,50

Altes Rathaus ^{f)}

Dieses saftige Rumpsteak wird mit einer Ofenkartoffel und hausgemachtem

300g 28,50

Kräuterquark serviert. Dazu reichen wir einen Salat.

200g 23,50

**Diese Steaks werden rosa gebraten. Wenn Sie lieber „Englisch“
(im Kern noch rot) oder „well done“**

(durchgebraten, kann dadurch trocken und zäh werden)

wünschen, bestellen Sie das bitte bei Ihrer Bedienung.

**Wenn Sie ein 300er Steak „well done“ bestellen, werden wir 2 dünnere
Scheiben schneiden, damit die Garzeit nicht zu lang wird.**

Alle Preise in Euro

1) mit Farbstoff, 2) mit Nitrit Pökelsalz, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel, 6) mit Phosphat, 7) Chininhaltig, 8) Koffeinhaltig, 9) mit Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere

Vom O-bach und seinen Nebenflüssen

*Für Ortsfremde: Der O-bach trennt den Stadtteil Selhof
vom Rest der Welt...*

Calamares in Bierteig ^{a,e,g,i)}

Tintenfischringe (Loch für Loch = 0 Kalorien!!!!) in einem Salatkranz
angerichtet und mit leichter Knoblauchmayonnaise serviert.

12,20

Eingelegte Heringsfilets in hausgemachter Sahnesauce ^{c,f)}

2 Matjesfilets gut gewässert mit Zwiebeln, Gurken, Äpfeln und Gewürzen
in unserer Sahnesauce. Dazu schmecken am besten Salzkartoffeln.

10,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten ^{c,f)}

In Zitronenbutter mit Salzkartoffeln und Salat.

22,90



Bunt und rund - Pfannkuchen Einfach Pfann-tastisch

Herzhafte Pfannkuchen eingebacken ^{a,e,f)}

Speckpfannkuchen ²⁾, *der Klassiker ...und läuft und läuft und läuft...*

9,00

Camembert-Pfannkuchen mit Preiselbeeren.

10,20

Schweizer Pfannkuchen,

Mit Tomatenscheiben und Zwiebeln belegt und mit Gouda überbacken.

10,50

Süße Pfannkuchen - nicht nur für hinterher ^{a,e,f)}

Pfannkuchen „natur“ mit Puderzucker bestreut.

5,70

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker.

8,70

Blaubeer-Pfannkuchen

9,00

Für unsere kleinen Gäste haben wir jederzeit einen „Räuberteller“ parat

0,00

Alle Preise in Euro

1) mit Farbstoff, 2) mit Nitrit Pökelsalz, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel,
6) mit Phosphat, 7) Chininhaltig, 8) Koffeinhaltig, 9) mit Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere

Süßer Abschluß Echtes Honnefer Hüftgold

Hausgemachte Rote Grütze ^{f)}

Mit einer großen Kugel Vanille-Eis und Schlagsahne.

Diese leckere Nachspeise servieren wir kalt oder auf Wunsch auch heiß.

6,20

Ölberg Traum ^{f)}

Große Kugel Vanille-Eis mit leicht erwärmten Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen.

Einfach unwiderstehlich!

6,60

Schwalbs Heimliche Liebe ^{f)}

2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne.

5,90

Unser leckeres Eis erhalten wir vom Eis-Atelier aus Bad Honnef.

Selbstgemachter Apfelstrudel

**Lecker, saftig und mit karamellisierten Walnussstückchen liebevoll gebacken.
(ohne Rosinen)**

(Auf Vorbestellung ab 6 Portionen)

Preis pro Portion

mit Puderzucker

4,20

mit Sahne

4,80

mit einer Kugel Vanille-Eis

5,50

mit einer Kugel Vanille-Eis und Sahne

6,20

Alle Preise in Euro

1) mit Farbstoff, 2) mit Nitrit Pökelsalz, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel, 6) mit Phosphat, 7) Chininhaltig, 8) Koffeinhaltig, 9) mit Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere